

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

SEPTEMBER 2016

NIEUWSBRIEF DE DELTABROUWERS

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Bram van Stee
0113 34 32 08
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Rudi Dingemanse
0113 23 31 05 - 06-50 60 07 47
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Peter Vermerris
0113 55 17 01
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

John Simons
0113 55 15 58
bestuurslid2@deltabrouwers.nl



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848
t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848
BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus
0113 22 25 39
cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux
06 28 12 09 35
jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl
webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Jens van Stee
06 36 13 91 41
www.deltabrouwers.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1 van deze nieuwsbrief.
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
0113 34 19 54

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle
www.vroone.nl

COPY VOOR DE NIEUWSBRIEF AANLEVEREN UITERLIJK EIND 1^E WEEK VAN DE MAAND

DE DELTABROUWERS AGENDA

23 september	Mossel avond
28 oktober	Algemene leden vergadering
25 november	Gilde avond
16 december	Themabier de Imperial Russian Stout



MOSSELAVOND

Arjen Dubbelman

De Deltabrouwers organiseren de Mosselavond in de Vroone, **23 september a.s.**

De eerste bijeenkomst na de zomer. Mosselen, heerlijk met friet of stokbrood en natuurlijk een lekker biertje van je collega. Komt allen, in de ons zo vertrouwde omgeving van de Vroone. Onze eigen Jan de Mosselman, hoe kan het ook anders uit Yerseke verzorgt deze heerlijke schelpdieren.

Prijs: € 17,50. Gelijk aan vorig jaar.



Graag opgave bij mij voor deze avond, mochten er bierliefhebbers zijn die niet van mosselen houden dan gaan wij de Vroone vragen of ze dan sparerib kunnen klaarmaken.

Liefst per mail: penningmeester@deltabrouwers.nl

En a.u.b. maak het verschuldigde bedrag over op ons bekende rekeningnummer.

IBAN code NL63INGB0003446848

Uiterste datum van opgave: 19 september, i.v.m. bestellen!

Je bent welkom rond **19.00 uur**.



VAN DE VOORZITTER**Bram van Stee**

De vakantie is weer achter de rug voor de meesten van ons. Traditiegetrouw starten we in september weer met de mosselavond. In oktober staat de jaarvergadering gepland, je kunt agendapunten inleveren bij de secretaris. Input gevraagd

2017 zal een druk jaar worden met het ONK en de viering van ons 30 jarig jubileum, ideeën zijn altijd welkom. Ook voor de invulling van de gildeavonden willen we graag wat meer input vanuit de leden. Nu vullen we als bestuur deze avonden in maar het zou leuk zijn wanneer dat ook een keer door leden zou gebeuren. Voor de nieuwsbrief zijn we ook altijd op zoek naar stukjes. Kom je wat tegen wat interessant lijkt, stuur het door naar de redactie. Tot ziens op een van de Gildeavonden.

OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP AMATEUR BIERBROUWEN 2016**Peter en Rene Vermeris**

Dit jaar werd het ONK 2016 georganiseerd door bier gilde de Amervallei uit Amersfoort. Tijdens dit kampioenschap word in 6 verschillende klassen gestreden om de kampioenstitel.

De verschillende klassen zijn;

- A klasse lichte bieren tot 6%
- B klasse donkere bieren tot 6%
- C klasse lichte bieren boven 6%
- D klasse donkere bieren boven 6%
- V klasse vrije klasse
- E klasse kloonbier



Het kloonbier voor 2016 was Saison Dupont.

Dit jaar konden er maximaal 550 bieren ingezonden worden, maar bovendien mocht men in elke klasse maar een bier inzenden. Ieder organiserend gilde mag zijn eigen regels bepalen, dit is een regeling waar velen niet blij van werden. De inschrijving sloot op 15 mei of als het max aantal bieren bereikt was.

De prijsuitreiking was op Zaterdag 2 juli in Amersfoort.

Op 2 juli vol verwachting met de trein naar Amersfoort, vanaf het station was het nog 2 kilometer lopen naar de locatie van de prijs uitreiking. Daar aangekomen wachten de mannen van Weumelinge Pim en Richard en Bram en Nel Hoogesteger ons op, later arriveerde Marco de Ridder.

Een grote domper was wel dat we toen hoorden dat alle prijswinnaars een mail gekregen hadden om aanwezig te zijn. Dat verklaard ook waarom er zo weinig gilde leden van andere gildes waren.

Ook op de ONK camping waar het altijd gezellig druk is de avond ervoor waren Pim en Richard de enige 2 bierbrouwers.

De Prijs uitreiking werd over 4 uur uitgesmeerd, en als je dan toch niet bij de prijswinnaars bent dan duurt dat best lang.

Nederlands kampioen werd Suzan Forster met een Black IPA 95 punten.

Om 6 uur was de prijsuitreiking klaar en konden de keuringsformulieren op gehaald worden. Als Deltabrouwers hadden we het voorwaar niet slecht gedaan, we behaalden voor het gilde kampioenschap 800 punten en een zesde plaats. Dit word berekend over de tien hoogst genoteerde bieren per gilde.

En met slechts 15 Deltabrouwer inzendingen is dit een mooi resultaat. Dat er slechts 15 inzendingen zijn voor een bier brouw vereniging met 115 leden stelt toch wel teleur. Zijn we nu wel met bierbrouwen en uitproberen bezig?

Dit jaar word voor het eerst een Europees kampioenschap amateur bierbrouwen georganiseerd in Rome. De Nederlandse afvaardiging word georganiseerd door bier organisatie Pint.

De beste 3 in elke klasse mogen hieraan meedoen. (de E klasse is uitgesloten) Voor deze klassen zijn ook een aantal reserve deelnemers aangewezen.

Voor de Deltabrouwers werd Marco de Ridder als eerste reserve uitgekozen.

Marco had in de A klasse de vierde plaats met een Irish Red Ale 87 punten. Marco proficiat een hele mooie prestatie.

Volgend jaar is de organisatie in onze handen, en hopen dat er toch meer bieren in gezonden worden door Deltabrouwers dan dit jaar.



OPEN BERGSCH BIERBROUW KAMPIOENSCHAP (OBBK)**Bergs Bierfestival**

Beste brouwer
Het Bergsche Bierbrouwersgilde organiseert op **zaterdag 17 september 2016** wederom het jaarlijkse Open Bergsche Bierbrouw Kampioenschap (OBBK).

De keuring en prijsuitreiking zal plaatsvinden tijdens het Bergs Bierfestival, zodat een gezellig, bierig en muzikaal entourage verzekerd is. Alle informatie over het festival, inschrijvingsformulieren (inschrijven tot begin september), kosten, reglement, foto's etc. vindt je op onze website: www.bergsbierfestival.nl. Zoals afgelopen jaren is de locatie in en op straat om het Provoosthuis (speciaalbierecafe) in het centrum van Bergen op Zoom.

Schroom niet om dit bericht door de sturen naar al je biervrienden.

Blijf op de hoogte van het Bergs Bierfestival via facebook

USA: GROOT LAND, EN..... GROOT BIERLAND**Kees Kolen**

Juni 2016.

Ik ben net terug van een roadtrip door staten Colorado, South Dakota, Wyoming en Utah in de USA en heb daarbij een interessante ervaring opgedaan als het gaat om het brouwen en het consumeren van bier, die ik jullie niet wil onthouden.

In elke stad, hoe groot, klein of afgelegen dan ook, vind je minstens één of meerdere "craft breweries", kleine lokale microbrouwerijtjes, die elk hun eigen specifieke drafts brouwen. Ze zijn veelal gehuisvest in oude fabriekspanden, historische gebouwen, brandweerkazernes o.i.d. In bijvoorbeeld Denver vind je zo'n



Salt Lake Brewing Co. in Salt Lake City

40 craft breweries van enige betekenis. In Chicago zijn er dat zelfs meer dan honderd (!)

De grote commerciële brouwerijen, zoals Budweiser, Miller, Coors, verliezen hier veel omzet en hebben veelal een laatste positie op de tapkranen in cafés en restaurants.

De craft brewer heeft veelal tot 20 verschillende bieren op de tap, meestal zes of zeven van een eigen brouwsel en de rest andere lokale brouwers. Er wordt bijna niet gebotteld. De bieren gaan direct in fusten of drukvaten (kegs) en worden verhandeld aan cafés en restaurants in de directe omgeving. Een enkeling vult nog wat 12 oz. blikjes (ca. 30 cl), die als 'souvenir' worden verkocht.

Alle bieren worden getapt in een standaard 16 oz glas (=47 cl), dus een groot "vaasje". En dan werkelijk tot de rand gevuld, zonder schuimkraag. De verkoopprijzen per glas variëren tussen \$4 en \$8. Er is altijd wel een happy hour moment, waarbij je met grote korting je biertje kunt drinken.

Dikwijls zijn vier tot zes gistvaten in het zicht voor de bezoeker, achter een glaswand, opgesteld. Rondleidingen en een praatje met de brouwmeester zit er ook altijd wel in.

De meeste lokale brouwers hebben ook een restaurant met eigen keuken waar goede en eenvoudige gerechten worden bereid. De restaurantkeuken is vaak groter en complexer dan de eigenlijke brouwerij. Het restaurantdeel is veelal ruig,

rommelig en volgepropt met allerlei merchandise, maar vooral sfeervol en biedt een voornaam bron van inkomsten voor de brouwerij.

De American IPA wordt wel het meest gemaakt en daarna de donkere stout-bieren. Ook vind je er diverse kopieën van bekende Belgische bieren. In de brouwkelder van de Wynkoop brewery in Denver zag ik tot mijn verbazing een voorraad pils- en caramelmout van Weyermann uit Duitsland, in zakken van 25 kg. Moet dan wel van ver komen!

Samenvattend kan ik zeggen dat de USA een geweldig bierland is, met een overvloed aan lokale brouwerijen, ieder met hun eigen lekkere biertjes en goed eten voor een redelijke prijs.

Dus elke dag altijd wel ergens echt genieten, na de vele kilometers langs de Amerikaanse high ways.



Tapkranen bij Wynkoop Brewery in Denver

BIER VLISSINGEN 700 BLIJFT VOORLOPIG BESTAAN

PZC

Het bier Vlissingen 700 blijft voorlopig bestaan. Het jubileumbier voor de 700ste verjaardag van de stad is zo populair dat initiatiefnemers Maurice Olree en Brian van Elsen het bier blijven leveren aan Vlissingse horecagelegenheden, die er prijs op stellen.

Het duo vond vorig jaar eigenaren van vijf cafés, die wel een jubileumbier voor de 700ste verjaardag van de stad wilden schenken. Toen Van Elsen en Olree een brouwer vonden, die een blond bier wilde leveren bij een minimale afname van 56 kratten, besloten ze het risico te nemen. Maurice Olree lachend: "Tien kratten per

café zou toch moeten kunnen en de overige konden we zelf eventueel soldaat maken."

Toen bekend raakte dat in 2015 een Vlissings verjaardagsbier werd geschonken in enkele etablissementen kwam de vraag los. "Uiteindelijk leverden we aan vijftig horecagelegenheden. Intussen is zo'n vijftienduizend liter blond bier afgezet." Het jubileumbier is ook in 2016 nog populair. Zo'n 25 kroegen willen de Vlissingen 700 in het assortiment houden. Olree: "Dus hebben we besloten de brouwer opdrachten te blijven geven."

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

Fish and Chips

Dit is een klassiek recept voor fish and chips, met uitzondering van de toevoeging van bier! Het maakt het beslag vooral knapperig en lekker. Zorg ervoor dat de olie heet is door het te testen met een frietje, en zorg dat de pan niet te vol is.

Ingrediënten voor 2 porties:

- 125 gr bloem, plus extra voor te strooien
- 300 ml engels lager bier
- 4 aardappelen, geschild en gesneden in frietjes of partjes
- 2 ontvelde, visfilets zonder graat, in grote stukken gesneden
- plantaardige olie om te bakken
- 1 citroen
- Tartaarsaus
- 8 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels zure room
- 2 augurken, fijngesneden
- 1 eetlepel kappertjes, afgespoeld en fijngehakt
- 1 eetlepel fijngehakte verse dille
- zout en peper naar smaak



Bereidingswijze

Voorbereiding: 10min > Bereiding: 10min > Klaar in: 20min

1. Om de tartaarsaus te maken: Meng alle ingrediënten in een kleine kom. Roer vervolgens en breng op smaak.
2. Om het beslag te maken: Zeef de bloem in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Roer het bier erdoor tot er een glad beslag ontstaat, gebruik een staafmixer indien gewenst. Zet opzij.
3. Verhit de olie in een grote pan. Bedek elk stuk vis en aardappel met bloem en dompel het in het beslag en frituur ze in kleine porties gedurende 5-10 minuten.
4. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met partjes citroen en tartaarsaus.

11 VERSCHILLENDE BIEREN VAN DE TAP

vaste bieren van de tap:

- *Heineken
- *Westmalle Dubbel
- *Erdinger Witbier
- *Wittekerke Rosé
- *De Koninck

en zes wisselkranen met regelmatig unieke bieren!



3 bieren
in proefglas
naar eigen
keuze
op een
proefplateau
voor 5,-

Café de Oranjeboom, Familie Oosthoek. Anno 1938

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

<http://cafeoranjeboom.hyves.nl>

JAN DE MOSSELMAN

voor club's, verenigingen, bedrijven, verjaardagen, café's e.d.

Jan de Mosselman voor elk feest!

een Mosselfestijn voor min. 30 tot max. 300 personen

JAN DE MOSSELMAN



seizoen juli/dec. NL/BE

info: 06 20 08 44 62

www.jandemosselman.com

DE VROONE

UW GASTHEER/VROUW
VALENTIJN & JOSE

C.D. VEREEKESTRAAT 74
4421 CE KAPELLE

TELEFOON: 0113-341954
EMAIL: INFO@VROONE.NL

CAMRA GREAT BRITISH BEER FESTIVAL - (GBBF) 2016**Wilma de Rooij**

CAMRA is de Britse zusterorganisatie van Pint, maar zij richten zich vooral op het promoten van de echte ale. (Campaign for Real Ales) waarbij ze ook ciders (bier gemaakt van appels) en perry (op basis van peren) promoten.



De organisatie bestaat al sinds 1971 en telt momenteel 145.000 leden. Ze ondersteunen ook de lokale pubs die een belangrijke rol spelen in het sociale leven in Groot-Brittannië.

Groot-Brittannië kent meer dan 5500 verschillende echte ales. Maar wat is dan een echte ale in hun beleving? Een echte ale is een natuurproduct gebrouwen met de hoofdingrediënten gist, hop, gerst en water. De ale moet rijpen in houten vaten voor de tweede fermentatie en van hieruit wordt ook getapt. Hierdoor ontstaan de prachtige aroma's en de volle smaak zonder hoog alcoholgehalte.

Jaarlijks organiseren ze het festival GBBF waar meer dan 55.000 bezoekers naar toekomen gedurende 5 dagen en er een keuze is uit 800 verschillende bieren, hoofdzakelijke uit Groot-Brittannië, maar er zijn ook veel bieren verkrijgbaar vanuit de rest van Europa en de VS.

Het festival is ruim opgezet en wordt gehouden in de Olympia hallen van Kensington, Londen. Goed bereikbaar met de metro. Er is voldoende gelegenheid om te zitten aan een van de lange



tafels, te eten en natuurlijk een lekker biertje uit te zoeken. Er zijn spelletjes die wij ook wel kennen van onze oude festivals maar ook veilingen en lezingen.

Op donderdag is er de traditionele hoedjesdag, waarbij je de meest vreemde hoofddeksel voorbij ziet komen, maar uiteindelijk gaat het natuurlijk om het bierproeven.

Je kunt kiezen uit drie verschillende glazen/maten: pint, ½ pint of ⅓ pint. Je betaalt per bier gewoon met Engelse ponden (£). Wij kozen voor ⅓ pint en de prijzen voor ⅓ pint liggen ergens tussen 1- 2 Engelse pond. De entreeprijs per dag is 11 £ en 9 £ als je lid bent van Pint. Kaarten kun je via internet van tevoren regelen of aan de kassa kopen, maar aan de kassa zijn ze dan wel iets duurder.



De bieren zijn goed beschreven en ingedeeld in de Engelse categorieën: bitter, mild, strong bitter, golden ale, ipa, porter, stout, barleywine en speciality.

Voor ons waren de volgende bieren echte toppers van wege de volle smaak t.o.v. het alcoholgehalte:

Hophead een bitter van Brewsters uit Lincolnshire met slechts 3,6 % alcohol

Kor Dogel een bitter van Padstow uit Cornwall (4%)

Orange/Green een IPA met toegevoegde sinaasappelschil van Pilot uit Edinburgh omgeving (5,1%)

Boss Black en stout met geroosterde koffie smaak van Boss uit West Wales (5%)

Darker side of the moon een mild donker bier met chocolade toetsen van Grafters uit Lincolnshire (4,2%)

Incognito van Plain Ales een mooie stout uit Wiltshire (4,8%)



In de zwaardere categorie was Hopsmash IPA die gemaakt is door Abbeydale in samenwerking met Kuhnhenh uit Michigan voor ons een topper.

De winnaar van dit festival was Vanilla Stout (5%) van Bingham's uit Berkshire. Vanwege de lange wachtrij hebben we die niet geproefd, maar er is meer dan genoeg ander bier en daarvoor hoeft je nooit lang te wachten.

Er waren drie brouwerijen waarvan we meerdere bieren goed vonden:

St Austell uit Cornwall met Mena Dhu Stout. Je proeft duidelijk chocolade en gebrande smaak (4,5%), en de wat zwaardere Big Job; een IPA van 7,2%.

Tiny Rebel uit Gwent met Loki Black IPA

met Jester hop (4,5%); Stay Puft waaraan marshmallows zijn toegevoegd die je wel ruikt maar niet proeft (5,2%), en hun zwaarder Hadouken; een IPA van 7,4%. Deze brouwerij is nog maar sinds 2012 gestart en was in 2013 de winnaar van het Wales



kampioenschap. Ze hebben ook twee bars waar ze hun craftbeer schenken in Newport en Cardiff.

Titanic opgericht in 1985 uit Staffordshire met de mooie Cappuccino Stout (4,5%) en de aparte Plum Porter (4,9 %).



Viel er dan niets tegen?

Ja, natuurlijk waren er ook vreemde experimenten zoals Whakapapa met peper en citroen of een saison met hibiscus, en een pumpkin pils met nootmuskaat, kaneel en kardemom.

Helaas konden wij in de 3 dagen dat we het festival bezochten slechts een klein gedeelte van al die heerlijke bieren proeven, dus weer een reden om nog eens terug te gaan en zeker een aanrader voor wie er nog nooit is geweest!



THE CAMPAIGN FOR REAL ALE PROUDLY PRESENTS

**GREAT BRITISH
BEER
FESTIVAL 2016**

Look forward to
seeing you in 2017!

THE CAMPAIGN FOR REAL ALE PROUDLY PRESENTS

**GREAT BRITISH
BEER
FESTIVAL 2017
8-12 AUGUST
OLYMPIA LONDON**

HOSTERNOKKE KRIJGT ER LICHTBLOND BIER VAN 'IER BIJ**PZC**

MIDDELBURG - "De brouwerij wordt nu steeds concreter. Het echte begin is er als vandaag de ketels eenmaal binnen staan", glimlacht Marja de Wee donderdag. Stadsbrouwerij Middelburg streeft er nu naar eind september de deuren te openen voor publiek.

Echtgenoot Jacco neemt straks het brouwen voor zijn rekening en Marja 'is vliegende keep voor de rest'. Vandaag worden tien ketels in het pand aan de Korte Geere gebracht. "Een enorme klus", vertelt Marja op voorhand. "De drie grote brouwketels moeten door het raam. Dat gaat er uit."

"Er gaan vandaag zes gistketels, drie brouwketels en een ijswatertank naar binnen," vult Jacco aan.

Het was begin dit jaar nog de bedoeling dat de brouwerij met proeflokaal eind mei zou openen. Marja: "Het duurde allemaal wat langer voor alle vergunningen rond waren. Ta, het was een leerzaam proces."

Het aansluiten van de ketels doet Jacco, geholpen door vrienden, voor het merendeel zelf. "Dat is niet zo simpel. Geen kwestie van even een stekker in het stopcontact. Als dat eenmaal klaar is, kan Jacco gaan uitproberen wat de ketels hem allemaal te bieden hebben."

Jacco brouwt al zo'n kwart eeuw. Hij schrijft ook z'n eigen recepten. Hij wil straks in de brouwerij ook brouwcursussen geven. De Stadsbrouwerij, voortgekomen uit Brouwerij Dienges, heeft inmiddels naam opgebouwd met Hosternokke. Een blonde (Lekker dieng) en een donkere variant (Môk ôk èh). Marja: "Jacco gaat hier straks ook Bier van 'ier brouwen. Een licht biertje. We hebben nog veel plannen. Maar Jacco kan hier in ieder geval zijn liefde voor bier laten zien en uitdragen."

**BELANGRIJK NIEUWS !****21STE KERSTBIERFESTIVAL OP 17-18 DECEMBER 2016 Gunter Mertens O.B.E.R.**

Beste Kerstbierliefhebber,

Het is misschien al wat vroeg om in augustus aan kerstbier te denken, ook voor ons is dat zo, maar gezien iemand het moet doen wil ik u bij deze laten weten uw agenda vrij te houden op 17 en 18 december 2016 en tijdig tickets te bestellen voor

de 22e editie van het O.B.E.R. Kerstbierfestival. Net als vorig jaar werken we ook dit jaar met een exclusieve online voorverkoop, dus wees er snel bij want vol= vol! Voor alle duidelijkheid nog even overlopen hoe het gaat. U koopt online uw ticket via <http://www.ticketgang.be/event.php?key=24147>. U koopt per persoon en per dag dat u wil komen 1 ticket. U kan slechts 4 tickets per keer bestellen. Dit om te vermijden dat hele loten door dezelfde persoon in 1 keer worden gekocht. Ook de BOB dient een ticket te kopen, anders kunnen we het aantal bezoekers in de zaal niet meer controleren. Kinderen onder de 16 mogen gratis binnen, maar daar wordt uiteraard geen bier aan geschonken.

Per dag verkopen we max. 900 tickets waarbij je kiest voor zaterdag of zondag. Met je dagticket kan je dan respectievelijk op zaterdag van 13u30-23u binnen ofwel zondag van 12-19u. Zaterdagavond is de toegang wel vrij open van 19u tot 23u zodat buurtbewoners eventueel ook zonder ticket nog een last-minute beslissing kunnen nemen en de mensen uit de regio toch een voorsprong hebben.

De prijs voor een toegangsticket houden we op 20€. Daar komt een reservatiekost bij van 1,4 Euro. Je kan via de pagina van Ticketgang betalen met de meeste gangbare bank- en kredietkaarten. U hoeft geen Ticketgangaccount te nemen, gewoon naam en e-mailadres zouden moeten volstaan. In de prijs zitten 7 jetons, 1 glas, 1 festivalgids en 1 bon voor een flesje water. Het glas wordt niet meer terugbetaald. We zorgen ook dit jaar weer voor een ander uniek collector's item. Het formaat van het glas blijft behouden op 15cl met de extra maatstreepjes op 5 en 7,5cl. De jetons aan de kassa blijven 1,80€ kosten. Jetons van vorig jaar blijven geldig.

We willen trouwens ook nog eens uitdrukkelijk vermelden dat er geen eten of dranken van buiten het festival mee naar binnen worden mogen gebracht. Dat komt ook op de tickets, en aan de deur zullen ook tassen gecontroleerd worden hierop. Over een meegebracht flesje water wordt niet meer moeilijk gedaan.

We begrijpen dat het wat planning vraagt van de bezoeker, maar we hebben

het 22^{ste}
Kerstbierfestival
van de Objectieve Bierproevers Essense Regio

tickets via:
www.kerstbierfestival.be
zaterdagavond na 19 u. geen ticket vereist!

Heuvelhal
Essen (B)
Kapelstraat 7

17 en 18 december 2016

zaterdag 13u30 - 23u zondag 12u - 19u
verkoop jetons tot 1 uur voor sluitingstijd

info en bierlijst op www.kerstbierfestival.be
www.ober.be info@kerstbierfestival.be

Zythos

er vertrouwen in dat het op deze manier voor zowel bezoekers als vrijwilligers zal leiden tot een aangenamer festival met meer ruimte om rustig te genieten van een lekker Kerstbier. U kan trouwens altijd nog uw hulp aanbieden als festivalvrijwilliger, dan zorgen we ervoor dat u zeker binnen kan.

www.ober.be - www.kerstbierfestival.be
<https://www.facebook.com/kerstbierfestival>

BRUGS BIERFESTIVAL KEERT TERUG NAAR HET BELFORT

Olivier Neese De Krant van West-Vlaanderen

BRUGGE - Het Brugs Bierfestival keert voor de tiende editie terug naar zijn roots: de stadshallen onder het Belfort. Maar omdat die locatie in het verleden al te klein geworden was voor het populaire festival, komt er ook een gigantische tent op de Markt. "Zo kunnen we terugkeren naar onze roots én comfort aanbieden", halen de Brugse Autonome Bierproevers (BAB) opgelucht adem.

Het Brugs Bierfestival ruilt de kille Beurshalle weer in voor het meer gezellige Belfort.

De organisatoren van het Brugs Bierfestival zaten na de laatste editie met hun handen in het haar. Omdat de beurshal eind dit jaar wordt afgebroken, had de bierbeurs geen locatie meer voor zijn tiende editie op 4 en 5 februari 2017. En veel alternatieven voor een evenement dat bijna 20.000 bezoekers trekt, zijn er niet in Brugge.

Deurcentimeters

"Het grote probleem in onze zoektocht was dat veel Brugse locaties uit de boot vielen omdat ze te weinig in- en uitgangen hebben", vertelt Marc Vandepitte, voorzitter van de Brugse Autonome Bierproevers (BAB). "De veiligheidsregel is: per bezoeker moet je één vierkante centimeter deur hebben. Locaties zoals het Oud Sint-Jan zijn daarin helaas te beperkt. Als back-up hadden we de bottelarij van De Halve Maan langs het Waggelwater. Xavier Vanneste wilde die vrijmaken voor ons, maar we prefereerden toch een locatie in de binnenstad."

In samenspraak met het stadsbestuur dat na het verlies van de Ronde van Vlaanderen niet nog een topevenement wilde zien verhuizen werd een oplossing gevonden: terug naar de stadshallen, met een grote kadertent op de Markt. "Op die manier konden we voor ons tienjarig bestaan terugkeren naar de plaats waar het voor ons allemaal begonnen is."



Kilte

Het Brugs Bierfestival moest in 2014 met veel spijt in het hart de stadshallen verlaten omdat het evenement daar uit zijn voegen barstte. "In geen tijd waren we gegroeid naar meer dan 10.000 bezoekers, waardoor de bezoekers als haringen in een ton zaten", gaat Marc Vandepitte verder. "We móésten uitwijken. De warmte

van de prachtige middeleeuwse hallen hebben we moeten inruilen voor de kilte van de Beurshalle. Maar dankzij een mooie aankleding hebben we van die versleten hal toch nog iets aangenaams kunnen maken en zijn we verder kunnen groeien naar intussen bijna 20.000 bezoekers. Dankzij de tent op de Markt slaan we twee vliegen in één klap: we kunnen terugkeren naar de roots én de bezoekers en standhouders weer het nodige comfort aanbieden.”

Uitdaging

Aan de succesformule wordt er amper gesleuteld. “Er zullen opnieuw een 70-tal brouwerijen meer dan 300 bieren voorstellen. Wel zullen tal van brouwerijen, waaronder ook de hele grote, met primeurs uitpakken naar aanleiding van onze verjaardag. Dat ze hun nieuws opsparen voor ons evenement, maakt ons heel trots.”

Voor de organisatie wordt de verhuis alvast een hele uitdaging. “Alle brouwerijen moeten elektriciteit en aan- en afvoer hebben. Gelukkig zullen we hierbij kunnen rekenen op de steun van de stad. Er is weer een evenement in de hart van de stad, niet onbelangrijk in deze moeilijke toeristische tijden.”

Genieten van het moment

World of Drinks
Krabbendijke

Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice

Dorpsstraat 84-C
4413 CE Krabbendijke
tel. 0113 745 045
www.worldofdrinks.com



**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg

0118 614851

e-mail braaitapperij@demug.nl

www.demug.nl



ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier



**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**



5 Soorten bier op de tap.

Ruim 50 soorten bier uit de fles!

Bierproeverijen!

..Iedere laatste zondag van de maand.

Sint Jacobstraat 48

4461BB Goes

0113-212669

info@ericsbar.nl



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.

Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____

Bierbrouwerij Emelisse - Nieuweweg 7 - Kamperland - 0113-370262 www.emelisse.nl-brouwerij@zeelandnet.nl